Brandt

FR MANUEL D'INSTRUCTION
EN INSTRUCTION MANUAL

Table à induction
Induction cooker

TISLIM

Chère Cliente, Cher Client

Vous venez d'acquérir une table à induction **BRANDT** et nous vous en remercions.

Nous avons mis dans cet appareil toute notre passion, notre savoir-faire pour qu'il réponde au mieux à vos besoins. Innovant, performant, nous l'avons conçu pour qu'il soit aussi toujours facile à utiliser.

Vous trouverez également dans la gamme des produits **BRANDT**, un vaste choix de petit électroménager, que vous pourrez coordonner à votre nouvelle table à induction.

Bien entendu, dans un souci permanent de satisfaire le mieux possible vos exigences vis à vis de nos produits, notre service consommateurs est à votre disposition et à votre écoute pour répondre à toutes vos questions ou suggestions.

Et connectez-vous aussi sur notre site **www.brandt.com** où vous trouverez tous nos produits, ainsi que des informations utiles et complémentaires.

BRANDT

Dans le souci d'une amélioration constante de nos produits, nous nous réservons le droit d'apporter à leurs caractéristiques techniques, fonctionnelles ou esthétiques toutes modifications liées à leur évolution.

Important : Avant de mettre votre appareil en marche, veuillez lire attentivement ce guide d'installation et d'utilisation afin de vous familiariser plus rapidement avec son fonctionnement

SOMMAIRE

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR 4
a) Consignes de sécurité 4
b) Données techniques 8
c) Protection de l'environnement 8
2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL 9
a) Description de votre table à induction 9
b) Avant la première utilisation 9
c) Récipients compatibles et incompatibles 10
d) Le pack sécurité 10
3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL 11
a) Utilisation du bandeau de commande 11
b) Démarrage de l'appareil 11
c) Utilisation des fonctions 12
d) Arrêt de l'appareil 13
4) ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL 14
a) Nettoyage de l'appareil 14
b) Résolution des problèmes 14
5) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS 16
a) Garantie 16
b) Relations consommateurs 16

1) A L'ATTENTION DE L'UTILISATEUR

Conservez ce mode d'emploi avec votre appareil. En cas de vente ou de cession de cet appareil à une autre personne, assurez vous de transmettre ce mode d'emploi au nouveau propriétaire. Merci de prendre connaissance de ces conseils avant d'installer et d'utiliser votre appareil. Ils ont été rédigés pour votre sécurité et celle d'autrui.

a) Consignes de sécurité

INSTRUCTIONS DE SECURITE IMPORTANTES A LIRE ATTENTIVEMENT ET A GARDER POUR UN USAGE ULTERIEUR

INFORMATIONS GENERALES

Cet appareil est exclusivement destiné à un usage domestique pour la cuisson, le réchauffage d'aliments et de liquides. Utilisez cet appareil uniquement pour les usages décrits dans le manuel. Il ne peut être utilisé qu'en milieu couvert, fermé et chauffé tel qu'une cuisine ou toute autre pièce répondant aux mêmes spécifications. Le fabricant décline toute responsabilité en cas d'utilisation inappropriée.

- Après avoir retiré votre produit de son emballage, vérifiez que l'appareil soit en parfait état et particulièrement que la fiche ou le câble d'alimentation ne soient pas endommagés. En cas

de doute, s'adresser au service après-vente de votre revendeur.

- Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à l'écart à moins qu'ils ne soient continuellement surveillés.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Gardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée d'enfants de moins de 8 ans.

Conseils de sécurité pour installer l'appareil

Installer ou placer cette table en adéquation avec les instructions d'installation recommandée.
Voir la partie 'PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL'.

- Cet appareil ne doit pas être posé dans un meuble.
- Ne pas obstruer les entrées d'air de votre appareil.
- Si cet appareil est recouvert ou en contact avec un matériau inflammable y compris rideaux, tenture et éléments similaires, il existe un risque d'incendie lors de son fonctionnement.
- Eloigner le cordon d'alimentation de la surface chaude.
- Cet appareil n'est pas destiné à être mis en fonctionnement au moyen d'une minuterie extérieure ou par un système de commande à distance séparé.

Conseils de sécurité pour utiliser l'appareil

L'appareil et ses parties accessibles peuvent devenir chauds pendant l'utilisation. Les jeunes enfants doivent être éloignés.

- Cet appareil peut être utilisé par des enfants âgés de 8 ans et plus ainsi que par des personnes à capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, s'ils (ou elles) sont correctement surveillé(e)s OU après leur avoir donné les informations nécessaires concernant l'utilisation de l'appareil, afin qu'ils aient conscience des dangers.
- Les parties accessibles de cet appareil peuvent devenir chaudes pendant son fonctionnement.
- S'assurer que les récipients utilisés soient compatibles pour une utilisation avec une plaque à induction.
- Des précautions doivent être prises lorsque vous manipulez la casserole pour éviter des brûlures.
- Des objets métalliques tels que des couteaux, fourchettes, cuillères et couvercles ne doivent pas être posés sur la plaque chauffante car ils peuvent devenir chauds.
- A la fin de l'utilisation, la zone de cuisson est chaude. Afin d'éviter de vous brûler, il est recommandé de ne pas la toucher.
- Si la surface est fendue, éteignez l'appareil pour éviter un probable choc électrique.

Conseils de sécurité pour nettoyer l'appareil

⚠ **Eteindre la plaque et débrancher la prise d'alimentation avant le nettoyage.**

⚠ **Un manque d'entretien de la plaque de cuisson peut conduire à une détérioration de la surface et ainsi endommager l'appareil.**

- Le nettoyage et l'entretien de l'appareil ne doivent pas être faits par des enfants à moins qu'ils soient surveillés.
- Cet appareil doit être nettoyé régulièrement et tout résidu de nourriture doit être retiré.
- Ne pas utiliser d'éponge abrasive ou de grattoir métallique pour nettoyer la plaque céramique car ils peuvent érafler la surface, ce qui peut causer une fêlure du verre.
- Pour votre sécurité, le nettoyant vapeur ne peut pas être utilisé.
- Le câble d'alimentation ne peut pas être remplacé. Si le câble est endommagé, il convient de mettre l'appareil au rebut. Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci.

UTILISATION NON CONFORME

Le fabricant se dégage de toute responsabilité en cas d'utilisation non conforme. Cet appareil est exclusivement destiné à des usages décrits dans le manuel. Tenez compte des recommandations générales et de sécurités listées dans ce chapitre.

- Cette plaque à induction n'est pas destinée à être utilisée en extérieur.

- Cette table à induction est exclusivement destinée à un usage domestique dans des habitations privées. Son utilisation dans des locaux communs tels que dans un local professionnel, une salle de pause, un atelier, un local de camping, hôtel, etc... ne répond pas à une utilisation conforme telle que définie par le constructeur.

b) Données techniques

Modèle	Tension/Fréquence	Puissance	Poids net	Dimensions mm (HxLxP)
TISLIM	220-240V— 50Hz	2000W	2.6 Kg	43x320x395mm

c) Protection de l'environnement

Arrivé en fin de vie, ce produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères. Il doit être apporté dans une déchetterie ou à votre revendeur. Cela permet d'éviter les conséquences néfastes pour l'environnement et pour la santé, découlant d'une élimination inappropriée, et de recycler les matériaux en vue de réaliser des économies d'énergie et de ressources significatives.

Un logo vous rappelant que vous ne devez pas le jeter avec les ordures ménagères apparaît sur le produit. Pour de plus amples informations, contacter votre mairie ou le magasin où vous avez acheté ce produit

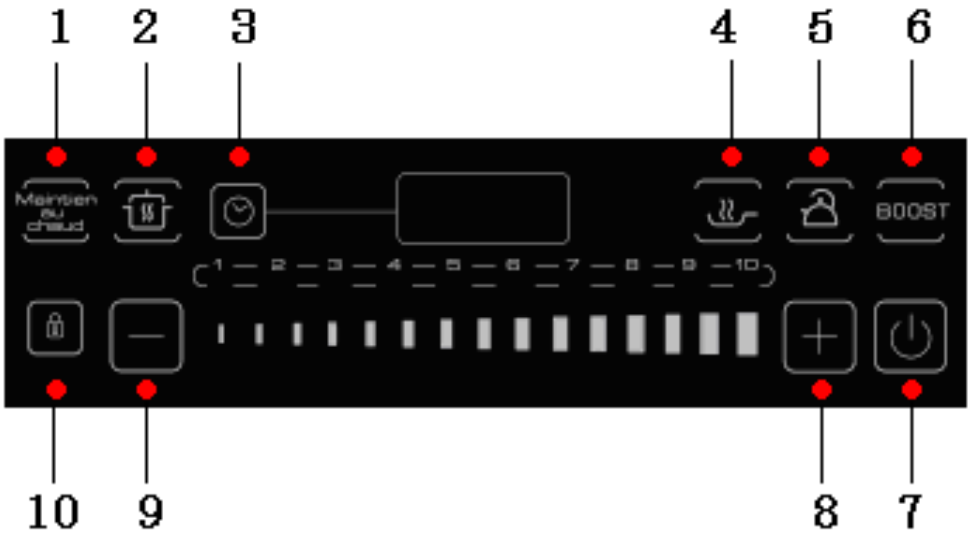
Conseils économie d'énergie

Cuisiner avec un couvercle bien ajusté économise de l'énergie. Si vous utilisez un couvercle en verre, vous pouvez parfaitement contrôler la cuisson.

2) PRESENTATION DE VOTRE APPAREIL

a) Description de votre table à induction

Bandeau de commande :



1. Fonction Maintien au chaud
2. Fonction Mijotage
3. Minuterie
4. Fonction Friture
5. Fonction Ébullition
6. Fonction Booster
7. On/Off
8. Augmenter la puissance/le temps
9. Diminuer la puissance/le temps
10. Verrouillage du clavier

b) Avant la première utilisation

- Déballez l'appareil, enlevez tous les papiers et plastiques. Vérifier qu'il ne reste pas de morceaux d'emballages sur les parties de l'appareil.
- Avant d'utiliser la table à induction pour la première fois, il convient de s'assurer qu'elle soit à une distance d'au moins 10 centimètres de toutes parois ou matériaux inflammables (rideaux, tentures...).
- Puis, brancher la table sur une prise de courant de 10 ampères (minimum) reliée à la terre. Si l'utilisation d'une rallonge électrique s'avérait indispensable, s'assurer que celle-ci soit en bon état et qu'elle soit conforme. Votre appareil doit reposer sur une surface propre, horizontale, plane, stable et résistante à la chaleur. Ne pas déplacer votre appareil lorsqu'il est en fonctionnement.
- Lors de l'utilisation de l'appareil vous pouvez entendre un léger bruit qui est dut à un très faible mouvement vibratoire du récipient à haute fréquence. Cela est normal et ne représente pas une source de danger.

c) Récipients compatibles et incompatibles

Il est nécessaire d'utiliser des récipients compatibles. Afin de déterminer si vos récipients sont compatibles ou non, il vous suffit de vous servir d'un aimant. Si l'aimant accroche le fond du récipient cela signifie que votre récipient est compatible avec les tables à induction.

Vous pouvez aussi vous référer au schéma ci-dessous montrant les récipients compatibles :

Poêle à frire en métal | Récipient en acier inoxydable | Récipient en métal | Bouilloire en métal

Bouilloire en émail et en acier inoxydable | Casserole en émail | Plaque de cuisson

La compatibilité des ces récipients se réfère à des tests exécutés sur des récipients contenant de l'acier inoxydable 430 avec une base 180+/-10 mm. Les autres ustensiles de cuisson ne garantissent pas une qualité de résultats équivalente.
Les récipients en aluminium, cuivre, céramique, verre ou alliage d'aluminium ne doivent pas être utilisés avec cet appareil, ainsi que ceux dont le diamètre est inférieur à 12cm ou supérieur à 26cm.
Cet appareil peut en effet accueillir des casseroles d'un diamètre allant de 12 à 26 cm.

d) Le pack sécurité

L'appareil est doté d'un pack sécurité complet :

- **Avertissement sur la température de la plaque :** si l'écran affiche « L » la plaque est froide, s'il affiche « H » elle est chaude.
- **Système anti-surchauffe**. Si la température à l'intérieur de l'appareil est trop haute, celui-ci va cesser de chauffer.
- **Protection contre la surintensité ou les anomalies de tension.** Lorsque le voltage est anormal ou lorsque le courant est coupé brutalement, la table à induction va s'arrêter afin d'éviter tous dommages. Une fois ces problèmes réglés, la table à induction fonctionnera à nouveau normalement.
- **Le système de détection de récipient.** Si un récipient est enlevé alors que l'appareil est en fonctionnement, ce dernier va cesser de chauffer. Après quoi il se mettra en veille.
- **Arrêt automatique.** Lorsque la minuterie arrive à son terme, l'appareil s'arrêtera automatiquement jusqu'à ce que l'utilisateur enclenche à nouveau la minuterie. De même, l'appareil s'éteint automatiquement en cas d'oubli prolongé d'un plat en cours de cuisson.

- **Verrouillage des commandes (10)**. Cette touche permet de verrouiller l'intégralité des commandes afin de simplifier le nettoyage mais aussi de préserver les enfants de tous risques.

3) UTILISATION DE VOTRE APPAREIL

a) Utilisation du bandeau de commande

- Les touches de contrôle tactiles fonctionnent au toucher. Il n'est pas nécessaire d'exercer de pression.
- Utiliser la base de votre doigt et non le bout comme indiqué sur les images ci-dessous.

- Faire glisser le doigt sur le slider pour augmenter ou diminuer la puissance.
- Vous entendrez un bip à chaque fois qu'une action sera enregistrée.
- Le bandeau de commande doit être toujours propre, sec et non recouvert par un objet ou un tissu ; même une fine pellicule d'eau peut créer des dysfonctionnements.

b) Démarrage de l'appareil

Après avoir mis l'appareil sous tension, l'avertisseur sonore retentit et l'écran affiche « L » (froid) ou « H » (chaud), indiquant que la température de la plaque à induction est plus ou moins élevée que 60 degrés. Appuyer ensuite sur la touche Marche/Arrêt **(7)**, l'écran affiche «----» indiquant que l'appareil est en veille et prêt à être programmé. Vous pouvez maintenant utiliser votre plaque à induction.

Il vous suffit maintenant d'appuyer sur les touches + ou – de votre appareil pour sélectionner la puissance désirée ou d'utiliser directement le slider en faisant glisser votre doigt de gauche à droite et inversement.

Ne jamais placer un récipient vide sur l'appareil en marche.

Remarque :

Une fois que l'appareil est prêt à être utilisé et si vous n'appuyez sur aucun autre bouton au cours des secondes suivantes, celui-ci s'éteindra automatiquement après 60 secondes pour des raisons de sécurité. L'écran affichera « L », indiquant que l'appareil à une température inférieur à 60 degrés et c'est éteint.

De la même manière, si vous placez un récipient incompatible sur la plaque, l'écran indiquera « E1 » et un bip sonore retentira. L'appareil s'éteindra automatiquement au cours des 30 secondes suivantes.

c) Utilisation des fonctions

- **Fonction mijotage**

Pour utiliser cette fonction, appuyer sur la touche Mijotage **(2).** Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 2. Le fait d'appuyer sur les touches +/- désactive le mode.

- **Fonction friture**

Pour utiliser cette fonction, appuyer sur la touche Friture **(4).** Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 6. Le fait d'appuyer sur les touches +/- désactive le mode.

- **Fonction ébullition**

Cette fonction vous permet de faire bouillir de l'eau. Pour l'utiliser, appuyer sur la touche Ebullition **(5)**. Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. La puissance de chauffe est réglée par défaut sur 10. Au bout de 7 minutes environ, elle se règlera automatiquement sur 8. Pour ce mode, le temps de chauffe est réglé à 15 minutes. Le fait d'appuyer sur les touches +/- désactive le mode.
Remarque : Pour éviter tout risque de débordement, ne pas remplir votre récipient à plus du trois quart.

- **Fonction boost**

La touche Boost **(6)** permet de mettre directement l'appareil en pleine puissance sur 10 et ensuite de maintenir un niveau de puissance maximum sans créer une surchauffe de l'appareil ou de l'ustensile de cuisson. Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. Le fait d'appuyer sur les touches +/- désactive le mode.

- **Fonction maintien au chaud**

Pour maintenir votre préparation culinaire à température de service, appuyez sur la touche Maintien au chaud **(1)**.Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. L'appareil se réglera automatiquement sur la puissance minimale 1 et s'arrêtera au bout de 120 minutes. Pour régler à nouveau la puissance, appuyez directement sur les touches +/-.

- **Minuterie**

Afin d'utiliser la minuterie, il vous suffit de sélectionner un mode de cuisson puis ensuite d'appuyer sur le bouton Minuterie **(3)**. Un indicateur lumineux s'allume au-dessus de la touche. L'écran digital indiquera alors « 00:00 ». Dans les 4 secondes suivantes, appuyer sur les touches +/- pour ajuster le temps de cuisson. Chaque pression augmente ou diminue le temps de 1 minute. Si vous maintenez la touche plus longuement, le temps augmentera ou diminuera par incréments de 10 minutes. La minuterie est réglable de 1 minute à 180 minutes. Une fois le temps écoulé, l'écran digital indiquera « H » et un bip sonore retentira. Le système s'arrêtera automatiquement. Pour modifier le temps en cours d'utilisation, appuyer à nouveau sur la touche Minuterie **(3)** puis sur les touches +/-. Pour interrompre la minuterie, appuyer sur la touche Minuterie **(3)** pendant quelques secondes. Le voyant de minuterie s'éteint.

- **Fonction verrouillage**

Pour verrouiller l'ensemble des touches de contrôle pendant la cuisson, appuyez sur la touche verrouillage **(10).** L'indicateur « Lo » s'affichera sur l'écran.
Dans cette situation, seule la touche Marche/arrêt **(7)** peut être utilisée pour éteindre l'appareil. Si vous appuyer sur la touche Marche / arrêt **(7)** en mode verrouillage, l'écran affichera « L » ou « H », indiquant que votre appareil s'est éteint. Pour déverrouiller les commandes, appuyer sur la touche Marche / arrêt **(7)** de nouveau puis appuyer pendant 3 secondes sur la touche verrouillage.

d) Arrêt de l'appareil

Après utilisation, la plaque électrique est chaude, l'avertisseur sonore retentit et l'indicateur « H » clignote sur l'écran. Pour éteindre l'appareil, appuyer sur la touche Marche/Arrêt **(7)**, puis débrancher la prise électrique.

A titre indicatif, vous pouvez vous référer au tableau suivant pour connaître le niveau de chauffe relatif à chaque numéro sur votre panneau de commande :

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Wattage(W)	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

4) ENTRETIEN ET DEPANNAGE DE VOTRE APPAREIL

a) Nettoyage de l'appareil

Veuillez mettre l'appareil hors tension et le débrancher avant le nettoyage.

Effectuez le nettoyage lorsque la plaque céramique est refroidie.

A propos de la plaque vitrocéramique et du bandeau de commande :

- Saleté légère : nettoyer avec un chiffon doux et humide
- Saleté grasse : nettoyer avec un chiffon doux et humide avec un peu de dentifrice ou de détergent neutre jusqu'à élimination des résidus
- Ne pas utiliser de liquide nettoyant abrasif, inflammable, acide ou alcalin

Remarque : pendant le nettoyage, ne nettoyez jamais la surface de la table de cuisson avec une brosse rigide.

A propos de l'entrée d'air et de la grille d'aération :

Après une longue période d'utilisation, de la poussière et autre saleté peuvent s'accumuler dans l'entrée d'air ou la grille d'aération. Le corps de la plaque à induction doit être nettoyé avec précaution à l'aide d'un chiffon sec. La poussière autour de l'entrée d'air et de la grille d'aération peut être nettoyée avec une brosse flexible ou un nettoyant.

Remarque : ne pas immerger la table à induction dans l'eau et ne pas l'entretenir avec un nettoyant vapeur.

b) Résolution des problèmes

Vous trouverez ci-dessous les inspections recommandées à effectuer pour les défaillances les plus courantes:

Ne pas désassembler l'appareil vous-même afin d'éviter tout danger ou détérioration de la table à induction.

Problèmes		Points à vérifier
Après le branchement de l'appareil, l'indicateur du bouton Marche/Arrêt ne s'allume pas et il n'y a aucun affichage sur l'écran.		Vérifier que l'appareil est correctement relié à la prise électrique. Vérifier que l'interrupteur, la prise, le fusible sont en bon état.
Le témoin du bouton Marche/Arrêt s'allume mais la chauffe ne démarre pas.		- S'assurer que les récipients sont conformes à l'utilisation des plaques à induction. - S'assurer que les récipients sont correctement placés sur la table à induction - S'adresser à un service d'assistance.
L'appareil s'arrête brutalement de chauffer alors qu'il est en fonctionnement		- Laisser refroidir l'appareil. - Dégager l'entrée et la sortie d'air. - Régler à nouveau la minuterie - Se référer aux codes échecs ci-dessous.
Affichage des codes d'erreur	E0	- Les circuits de la machine sont mis en échec
	E1	- La table à induction ne détecte aucun récipient ou les récipients sur la table à induction ne sont pas compatibles
	E2	- La table à induction est en surchauffe
	E3	- Le voltage est trop élevé
	E4	- Le voltage est trop faible
	E5, E6	- Court circuit
	E1-E3-E4	- Inspecter le produit pour résoudre le problème avant quelconque démarche
	E0-E2-E5-E6	- Contacter le service client

5) GARANTIE ET RELATIONS CONSOMMATEURS

a) Garantie

Ce produit est garanti par votre distributeur. Pour plus de détails, veuillez vous reporter aux conditions de garantie fournies par celui-ci

- Interventions

Les éventuelles interventions sur votre appareil doivent être effectuées par un professionnel qualifié dépositaire de la marque. Lors de votre appel, mentionnez la référence de votre appareil ainsi que le numéro de série en dessous (S/N).

Ces renseignements figurent sur la plaque signalétique collée sur l'appareil.

b) Relations consommateurs

Pour en savoir plus sur nos produits vous pouvez consulter notre site : *www.brandt.com*

Vous pouvez nous contacter :

- Via notre site, *www.brandt.com* rubrique « CONTACT ».
- Par e-mail a l'adresse suivante : relations.consommateurs@groupebrandt.com
- Par courrier à l'adresse postale suivante :

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Par téléphone du lundi au vendredi de 8h30 à 18h00 au : 0892 02 88 01 0,337€TTC/mn depuis un poste fixe

Dear Customer,

You have just purchased a **BRANDT** induction cooker and we would like to thank you.

We have placed in this appliance all our passion and know-how in order to meet at best your need. Innovative and efficient: we designed it to be always easy to use.

In the **BRANDT** products line, you will also find a wide range of small domestic appliances that can be coordinated to your new **BRANDT** induction cooker.

Of course, in a permanent wish to satisfy as best as possible your expectations toward our products, our after-sales service department is at your disposal and at your listening to answer to all your questions and suggestions.

You can also visit our website **www.brandt.com** where you will find all our products, as well as additional and useful information.

BRANDT

As part of our commitment to constantly improve our products, we reserve the right to make technical, functional or esthetical properties modifications linked to their technological development

Be careful : Before installing and using your appliance, please carefully read this Guide to Installation and Use, which will allow you to quickly familiarise yourself with its operation

TABLE OF CONTENTS

1) INFORMATION FOR THE USER 19
a) Safety recommendations 19
b) Technical data 22
c) Protecting the environment 23
2) APPLIANCE PRESENTATION 23
a) Induction cooker description 23
b) Before the first use 24
c) Suitable and unsuitable pots and containers 24
d) Safety pack 24
3) USING YOUR APPLIANCE 25
a) Use of the control panel 25
b) Starting your appliance 25
c) Using the different functions 26
d) Switch off the appliance 27
4) CLEANING AND MAINTENANCE 27
a) Cleaning the induction cooker 27
b) Troubleshooting 28
5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS 29
a) Warranty 29
b) Customer relations 29

1) INFORMATION FOR THE USER

Keep this guide with your appliance. If the appliance is ever sold or transferred to another person, ensure that the new owner receives this user guide. Please familiarise yourself with these recommendations before installing and using your appliance. They have been written for your own safety as well as the safety of others.

a) Safety recommendations

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS READ CAREFULLY AND KEEP FOR FUTURE USE

GENERAL INFORMATION

Your appliance is designed for standard household use for cooking, reheating foods and liquids. Use this appliance only for its intended uses as described in manual. It shall be used in covered, closed and warmed environment such as a kitchen or a room with the same specifications. The manufacturer declines any responsibility in the case of inappropriate use.

- After removing the packaging, check that the appliance is in good condition and especially that the power cord is not damage. In doubt, contact the nearest After Sales Service.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Children shall not play with the appliance.

- Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

Safety tips when installing the appliance

Install or locate this hob only in accordance with the installation instructions provided. See the section 'APPLIANCE PRESENTATION'.

- This appliance **must not be placed** in a cabinet.
- Do not obstruct any of the vents of your appliance.
- If this equipment is covered or touching flammable material, including curtains, drapes items with a similar nature there is a risk of fire during the use.
- Keep cord away from heated surface.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Safety tips when using the appliance

The appliance and its accessible parts become hot during use. Young children should be kept away.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.

- Ensure that the cookware is suitable for use with an induction hotplate.
- Precautions must be taken when handling the cookware to avoid burns.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be place on the hotplate since they can get hot.
- After being used for a long time, the corresponding heating zone of the induction hotplate is till hot. Never touch the ceramic surface to avoid burning.

If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

Safety tips when cleaning the appliance

Turn the hob off and remove the power plug from the wall socket before cleaning.

Failure to maintain the hob in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous.

- Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are supervised.
- This appliance should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the ceramic glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- For your safety, steam cleaner is not to be used.

- When unplugging the power cord, do not pull on the cord itself but pull on the plug.
- The supply cord cannot be replaced. If the supply cord is damaged, the appliance should be scrapped. This product is covered by your distributor. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

IMPROPER USE

The manufacturer assumes no liability for improper use. Use this appliances only for the uses described in this manual. Observe general and safety instructions listed in this chapter.

- This induction hob is not intended to be used outdoor.
- This induction hob is intended for home use in private homes. Its use in common areas such as local professionals or pause office or workshop, local camping, hotel, ect... does not respond to an intended use as defined by the manufacturer.

b) Technical data

Model	Applied voltage/Frequency	Rated power	Net weight	Dimensions mm (HxLxW)
TISLIM	220-240V— 50Hz	2000W	2.6 Kg	43x320x395mm

c) Protecting the environment

At the end of its working life, the product must not be disposed with household waste. It must be taken to a special local authority waste collection centre or to a company providing this service. Disposing household appliances separately avoids possible negative effects on the environment and health and enables the constituent materials to be recycled which saves energy and resources.

To remind you that you must dispose of this appliance correctly the symbol shown above appears on the product warning you not to dispose of it with household waste. For further information, contact your local authority or the shop where you bought the product.

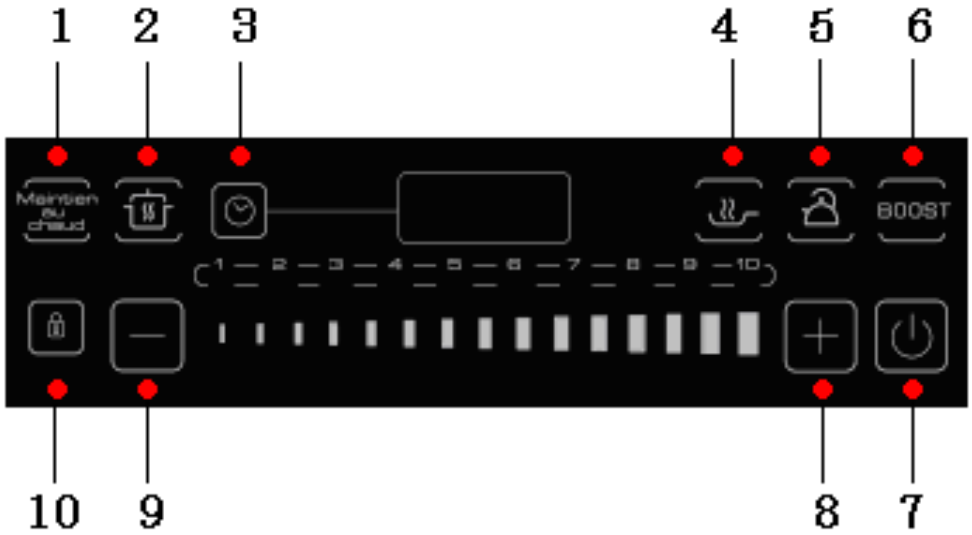
Tips for energy saving

Cooking with a well adjusted lid can save energy. If you use a glass lid, you can perfectly check the cooking.

2) APPLIANCE PRESENTATION

a) Induction cooker description

Control panel :



1. Keep warm mode
2. Simmer mode
3. Timer
4. Fry mode
5. Boil mode
6. Boost mode
7. On/Standby
8. Increase power/ time
9. Decrease power/time
10. Keyboard lock

b) Before the first use

- When unpacking your unit, make sure that you carefully remove all of the packaging materials.
- Before using the appliance for the first time, be sure that it is placed horizontally at least 10 cm away from all sides of the wall, curtains, etc.
- Use an individual socket with more than 10A capacity. Never use a universal socket or share a socket with other appliances. If the use of a multiple socket is indispensable assure that those elements respect the limit power. The appliance must be place on a flat, firm and dry surface. Never move the appliance when it is in process.
- When using the appliance you can hear a slight noise due to a very light vibrating motion of the high frequency container. This is normal and non dangerous.

c) Suitable and unsuitable pots and containers

It's necessary to use suitable pots and containers. Pan test with a magnet: if the magnet "sticks" to the base of the pan, then it is suitable for use with induction cooking. You can also refer to the following description:

Iron oil frying pan Stainless steal pot Iron pan Iron kettle

Enamel stainless steal kettle Enamel cooking ustensil Iron plate

Requirement for pot materials: containing magnetic induction materials. All the test and authentication of thus product is based on the 430 cookware (bottom diameter 180+/-10mm).The other cookware can not guarantee the best results and performance.
Shape requirement: you can use pots with a diameter (on the higher part) from 12 to 26 cm.

d) Safety pack

- **Caution on the heating state of the product surface**: if the screen shows an "L" sign surface is cold, if it shows "H" it is hot.

- **Over-temperature protection**. If the temperature inside the induction cooker body is too high, the appliance will stop heating.
- **Over current or voltage abnormality protection.** When voltage is abnormal or current changes abruptly, the induction cooker will stop. Once the issues are solved, the induction cooker will work again normally.
- **Container detection system.** If a pot is moved during process, the unit will stop heating immediately. The appliance will emit a sound and after 1 minute it will automatically return to standby mode.
- **Automatic shutdown protection**. When the time selected is reached, the induction cooker will shut off automatically until the user triggers the timer again.
- **Control Lock (10).** This pad allows locking all the control panel to simplify the cleaning but also to preserve and safe children from all risks.

3) USING YOUR APPLIANCE

a) Use of the control panel

- The sensitive pads work with a sense of touch. It is not necessary to put pressure on.
- Use the base of your finger and not the tip as indicated on the images below

- Slide your finger on the slider to increase or decrease the power.
- You will hear a beep each time an action will be registered.
- The control panel must be clean, dry and not be covered by an object or a cloth; even a thin layer of water can create dysfunction.

b) Starting your appliance

After the power supplier is connected, the buzzer sounds and the screen show "L"(cold) or "H"(hot), indicating that the the temperature of the cooking zone is less or higher than 60 degrees. Press on On/standby (7), screen show "----" indicating that the hotplate is in a state of standby and ready to be programmed. You can now use the induction cooker.

You just need to press the + or – buttons of the appliance to select the desired power level or directly use the slider by sliding your finger from left to right or the contrary.

Never put an empty container when the device is on.

Note:

When the device is ready to be used, if no function button is pressed in the following seconds, the induction cooker will switch off automatically after 60 seconds for safety reasons. Screen will show "L", noticing that the temperature is less than 60 degree and that the appliance is OFF.

If you place an incompatible container on the ceramic plates, the LED display will show "E1" and the induction cooker will beep and switch off automatically after 30 seconds.

c) Using the different functions

- **Simmer mode**

To use this mode, press on the Simmer button **(2).** A lamp lights up. The simmer cooker entering the simmer state, the default power level shall be level 2. Under this mode, the power cannot be adjusted. Pressing +/- buttons disable simmer mode.

- **Fry mode**

To use this mode, press on the Fry button **(4).** A lamp lights up. The default power level shall be level 6. Pressing +/- buttons disable fry mode.

- **Boil mode**

Boil mode is for boiling water. To use it, press on the Boil button **(5).** A lamp lights up. The default power level shall be level 10. After about 7 minutes, it will turn to 8 level powers. In this mode, the default working time is 15 minutes. Pressing +/- buttons disable boil mode.

Note: It is recommended to put water that occupies 30% to 80% of the pot capacity when boiling water.

- **Boost mode**

The boost button **(6)** allows you to go directly to the highest power level: 10 and then maintain the maximum power without creating overheating of the device or cooking utensils. A lamp lights up. Pressing +/- buttons disable boost mode.

- **Keep warm mode**

When the appliance is in operation, press on the Keep warm button **(1)** if you want to keep warm your preparation. A lamp lights up. The appliance will set automatically on the lowest power 1 and will stop after 120 minutes. To set again the power, press directly on the +/- buttons.

- **Timer**

To use the timer, you just need to select a cooking mode and then press the timer button **(3)**. A lamp lights up. The digital screen will indicate « 00:00 ». During the following 4 seconds, press on the +/- buttons to adjust the cooking time. Each pressure increases or decreases the time by 1 minute. If you maintain the button longer, the time will increase or decrease by increments of 10 minutes. The timer can be set from 1 minute to 180 minutes. When time is over, digital screen will show "H" and you will hear a sight noise. System will switch off automatically. To change time when using device, press timer button **(3)** then +/- buttons. To cancel the timer function, press again on the timer button **(3)** during few seconds. Timer light will switch off.

- **Child lock mode**

To lock the control pads during the cooking, press on Child lock button (10). The indicator<<Lo>> will appear on the screen. In this case, only the On/Standby button (7) can be used to switch off the appliance. If you press the On/Standby button while in child lock mode, the screen will show 'H' or 'L', and the appliance is OFF. To unlock the control panel, press On/Standby button again and then press again on "lock" button during 3 seconds.

d) Switch off the appliance

After use, the electric hob is hot, the buzzer rings and the indicator « H » flashes on the screen. To switch off the appliance, press on the On/Standby button **(7)**, then unplug the socket.

Please, refer below table for wattage:

Level	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
Wattage(W)	120	300	500	800	1000	1200	1400	1600	1800	2000

4) CLEANING AND MAINTENANCE

a) Cleaning the induction cooker

Switch off and unplug the appliance.

Let it cool down before cleaning.

<u>Regarding the glass-ceramic and the control panel :</u>

- Light dirt: clean with a soft wet cloth.
- Oily dirt: clean with a soft wet cloth dipped with little toothpaste or neutral detergent until the removal of residuals.
- Do not use any flammable, acidic or alkaline materials or substances near the induction cooker, as this may reduce the service life of the induction cooker and pose a fire risk when the induction cooker is turned on.

Note: during the cleaning, never clean the surface of the induction cooker with a rigid brush.

Regarding the air entry and the air vent

After a long time of use, some dust or other dirt may be accumulated at the air entry or air vent. Use a flexible brush or a detergent to clean it. The body of the appliance can be cleaned with caution with a dry cloth.

Note: never immerse the induction cooker in the water and do not maintain it with a steam cleaner.

b) Troubleshooting

Here are the recommended inspections of common failures:

Problems		Points to check
After the plug in the socket, the indicator (1) and the screen do not light up.		- Make sure that the plug is inserted tightly. - Make sure that the switch, socket, fuse and power line are in good condition.
The button (1) lights up but heating does not start.		- Make sure that the containers are suitable for induction cooker. - Sent it to service facility to repair
Heating stops suddenly during operation.		- Let the appliance cool down - Let air entry and air vent free - Set again the timing - Refer to failure codes
Failure codes	E0	- Inner circuit error
	E1	- No pan or the pan is not suitable
	E2	- IGBT is overheat
	E3	- Input volt is too high
	E4	- Input volt is too low
	E5	- Heat sensor 1 open or short circuit
	E6	- Heat sensor 2 open or short circuit
	E1-E3-E4	Please inspect by self before sending to repair
	E0-E2-E5-E6	Please contact the customer care service (see your warranty card for Toll Free number)

5) WARRANTY AND CUSTOMER RELATIONS

a) Warranty

This product is covered by your retailer. For more details, please refer to the warranty conditions supplied.

- Service calls

Any repairs that are made to your appliance must be handled by a qualified professional authorised to work on the brand.
When you call, mention your appliance's "Service" reference, as well as its serial number "Nr".
This information appears on the manufacturer's nameplate which can be found stuck behind the machine.

b) Customer relations

To find out more about all the brand's products you can visit our website: *www.brandt.com*

To communicate:

- You may visit our website www.brandt.com and go to the "CONTACT" section
- You may e-mail us: *relations.consommateurs@groupebrandt.com*
- You may write us at the following address:

Service Consommateurs BRANDT
5 av des Béthunes,
CS 69 526
95 060 CERGY PONTOISE CEDEX

- Or phone us from Monday to Friday from 8:30 am to 6:00 pm :